

Описание товара Печь для пиццы Fimar FME 4+4



Описание

- Удобная в использовании печь для пиццы идеально подходит для пиццерий.
- Популярная модель печи для пиццы Fimar FME 4+4 , разработана для одновременного приготовления восьми стандартных пицц диаметром 30 см.
- То есть каждая из двух камер выпекает по 4 пиццы, независимо друг от друга.
- Камера печи для пиццы имеет керамический под, который поддерживает высокую температуру в камере на протяжении длительного времени.
- Нагревательные элементы (ТЭНы) расположены в верхней и нижней частях рабочей камеры.
- Температура нагревательных элементов регулируется отдельно, терморегуляторами.
- Стенки печи теплоизолированы.
- Камера имеет встроенную подсветку и оснащена термометром, показывающим текущую температуру в печи.
- Дверцы камеры оснащены окошком из термостойкого материала, это позволяет контролировать процесс выпечки, не открывая духовой шкаф.
- Размеры печной камеры:
 - 2 камеры:
 - 610x610x140 мм

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	4
Напряжение	380 В
Сборка	2500
Высота, мм	750 мм

Длина, мм	900 мм
Ширина, мм	735 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.